



Volker Klein

ELBZEITUNG Ausgabe | 02/23

Be my valentine



**Aufsteiger und neue Power:
volle Kraft voraus S. 6-7**

Sowohl in der EDEKA-Volker-Klein-Filiale in Osdorf als auch im Markt in der Feldstraße in Wedel haben in den vergangenen Monaten und Wochen einige Personalveränderungen stattgefunden. Im Heft erfahren Sie, welche Mitarbeiter sich einer neuen Herausforderung stellen.



**Azubis verzaubern Kunden mit mediterranen
Eigenkreationen S. 12-13**



Nach einem zweiten Platz im vergangenen Jahr wollen die Azubis von EDEKA Volker Klein in Osdorf bei der diesjährigen EDEKA Azubi Eigenmarken Challenge den ganz großen Wurf schaffen. Um ganz oben zu stehen, haben sich die Nachwuchskräfte besondere Aktionen ausgedacht.

INHALT



Am 14. Februar ist Valentinstag! Versüßen Sie sich den Tag der Liebe.

2-3

Inhalt, Editorial sowie die Februar-Highlights bei Dallmeyers Backhus



4-5

Eine Genussreise und prickelnde Erlebnisse mit kulinarischen Leckerbissen



6-7

Aufsteiger und neue Power: volle Kraft voraus



8-9

Aus der Region, für die Region: Hilfe, die dort ankommt, wo sie gebraucht wird



10-11

Produktneuheiten und Rezeptfavorit



12-13

Azubis überzeugen mit mediterranen Eigenkreationen



14-15

Das Rundum-sorglos-Paket in Sachen Kulinarik



16-17

Wir lieben es sauber! Unsere Reinigungsteams im Porträt



18-19

Ruderer Torben Johannesen, das Fest der Liebenden und für die kleinen Leser



20

Neu im Kino im Februar und März



Auch in 2023 wird Genuss großgeschrieben

Nach der besinnlichen Weihnachtszeit und den Feierlichkeiten zum Jahreswechsel ist in den Märkten von EDEKA Volker Klein in Osdorf und Wedel alles angerichtet, damit auch das Jahr 2023 aus kulinarischer Sicht ein echter Hochgenuss wird. Voller Motivation treiben die Mitarbeiterteams die Entwicklung der Sortimente voran, für noch mehr Vielfalt und ein noch exklusiveres Einkaufserlebnis. Auch hinter den Kulissen bleibt das Geschehen im neuen Jahr gewohnt dynamisch. Was sich in den Märkten bewegt, darüber spricht Marktinhaber Volker Klein im Interview.

Herr Klein, wie haben Sie die Feiertage verlebt und mit welchen Vorsätzen sind Sie ins neue Jahr gestartet?

An Weihnachten und Silvester habe ich selbstverständlich die Zeit mit meiner Familie in vollen Zügen genossen und die freien Tage genutzt, um ein wenig abzuschalten. Mit Beginn des neuen Jahres hat sich mein Fokus dann aber wieder auf unsere Märkte gerichtet. Das vergangene Jahr mit all seinen Krisen war eine Herausforderung für uns alle. Auch in 2023 gilt es aufgrund der aktuellen politischen und wirtschaftlichen Lage sicher einige Hürden zu überwinden, allerdings bin ich frohen Mutes, dass uns das gelingen wird. Wie in den schwierigen vorangegangenen Jahren auch, wollen wir unseren Kunden weiterhin ein Einkaufserlebnis ganz im Zeichen von Vielfalt, Frische und Freundlichkeit bieten. Mit bestem Service und einer Produktbandbreite, die Ihresgleichen sucht. Dabei vertraue ich voll und ganz auf das Engagement meiner Mitarbeiterteams, die fest zusammenstehen und tolle Arbeit leisten.

Gibt es bereits im frühen Stadium des Jahres Neuerungen in Ihren Märkten?

Die gibt es! Sortimentstechnisch haben wir beispielsweise im Markt in Osdorf den Convenience-Bereich in der Obst- und Gemüseabteilung erweitert. In neu installierten Kühltruhen warten nun noch mehr To-go-Spezialitäten auf unsere Kunden. Von frisch geschnittenem Gemüse über Obstsalate bis hin zu griechischen Spezialitäten und hausgemachten Gerichten zum Mitnehmen aus unserer Volker Klein Marktküche ist alles dabei, was Genießerherzen höherschlagen lässt. Auch im Personalbereich hat es in den vergangenen Wochen ein paar Veränderungen gegeben. Diese betreffen die Marktleiterriegen im Osdorfer Markt und in unserem Markt in der Feldstraße in Wedel. Welche Gesichter künftig die dortigen Führungsriegen bereichern, darüber wird auf den folgenden Seiten der ersten Elbzeitung in diesem Jahr selbstverständlich ausführlich in Wort und Bild informiert.

Was hält das aktuelle Magazin sonst noch für lesenswerte Berichte bereit?

Unter anderem blicken wir zurück auf unsere beiden vergangenen Tastingsabende im Jahr 2022. Beim Bordeaux-Weintasting sowie beim darauffolgenden Champagner-Tasting herrschte in der Marktküche in Osdorf wieder einmal beste Stimmung und die zahlreichen Gäste verlebten entspannte Abende beim Genuss von edlen Tropfen und köstlichen Speisen. Ebenfalls lesenswert ist der Blick hinter die Kulissen der diesjährigen EDEKA Azubi Eigenmarken Challenge, in deren Rahmen unsere Nachwuchskräfte tolle Verkostungsaktionen auf die Beine gestellt haben. Auch unser soziales Engagement für verschiedene Einrichtungen und Vereine aus der Region wird auf den folgenden Seiten genauer beleuchtet. Zu guter Letzt warten weitere Geschichten rund um unsere Mitarbeiter sowie Rezepttipps und eine Extraseite für unsere kleinen Leser. Durchblättern lohnt sich also definitiv!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr Volker Klein!

Dallmeyers

Backhaus

Dinkel Rebell 36

Holzofenbrot mit wilder Hefe und Dinkelmehl gebacken. 36 Stunden Reifezeit.



0,69 €

100 g

5er Tüte Dallis

Die knackig-frischen Bestseller



2,25 €

5 Stück

Unser Kombi-Angebot



Aktionspreis

Snack-Kombi

1 Käse-Schlemmer mit Pute, Salat, Tomate u. Gurke & 0,5l Coca-Cola, Fanta, Sprite oder ViO

5,70 €

Statt 6,45 €
zzgl. Pfand

**Am 14. Februar ist Valentinstag!
Versüßen Sie sich den Tag der Liebe.**



Valentin Herz



Berliner Valentin



Valentinstagstorte

Dallmeyers Brot-Guide

Kornkruste

Unsere Kornkruste ist ein freigeschobenens rustikales Brot, das im Holzofen gebacken wird. Eine außergewöhnliche Zutatenkombination macht dieses schmackhafte Brot zum Trendsetter. Die Kornkruste vereint in harmonischer Weise viele erlesene Urgetreidesorten wie Dinkel, Waldstaudenroggen und Emmer sowie Quinoa, Gerste, Sonnenblumenkerne, Hirse und Weizen zu einem rustikalen Mehrkornbrot. Eine knusprig-krosse Kruste und innen seine saftig-aromatische Krume runden dieses Holzofenbrot geschmacklich ab.



Unsere Öffnungszeiten: Hamburg Osdorf, Julius-Brecht-Straße, Montag bis Samstag 7.00 Uhr bis 20.00 Uhr und Sonntag 8.00 bis 17.00 Uhr
Wedel, Welau Arcaden, Montag bis Samstag 7.00 Uhr bis 19.00 Uhr und Sonntag 8.00 bis 17.00 Uhr
Wedel, Feldstraße, Montag bis Samstag 7.00 Uhr bis 19.00 Uhr und Sonntag 8.00 bis 11.00 Uhr



Bordeaux-Wein-Tasting



Sorgten gut gelaunt für das Wohl der Gäste beim Bordeaux-Weintasting: (v. l.) Nils Horst, Gordon Ahrens, Experte Sven Saalfrank und Axel Schneider



In der nahezu ausverkauften Volker Klein Marktküche verlebten die Besucher einen stimmungsvollen Abend mit französischem Charme



Die Marktküchen-Köche Dominik Oemisch und Joao Laranjo zauberten sieben Gänge, die zu den jeweiligen Verkostungsweinen gereicht wurden

Eine Genussreise nach Frankreich und prickelnde

■ Eine unvergessliche Reise durch die französische Weinregion Bordeaux erlebten rund 40 Gäste beim Bordeaux Weintasting am 10. November 2022 in der Volker Klein Marktküche.

Auf dem Programm stand dabei nicht nur die Verkostung von sieben vollmundigen Weinen plus einem *Cru la Maqueline Cremant de Bordeaux* als Aperitif, sondern auch ein *Sieben-Gänge-Menü der Extraklasse*, zubereitet von den

Marktküchen-Köchen **Dominik Oemisch** und **Joao Laranjo**. Mit dabei waren unter anderem karamellisierter Ziegenkäse mit Salat, Honigvinaigrette und Walnüssen, Wolfsbarschfilet mit Steinpilzrisotto und Hirschrücken mit Cranberry-Jus, Pastinakenpüree und Wirsing.

Durch den stimmungsvollen Abend führten der externe **Weinexperte** und **Weinsommelier Sven Saalfrank** sowie **EDEKA Volker**

Kleins Weinkenner Axel Schneider. Beide fesselten die Besucher mit Wissenswertem zu den verkosteten Weinen sowie interessanten Anekdoten. Für das Wohl der Gäste und ständigen Nachschub auf den Tellern und in den Gläsern sorgten derweil **Gordon Ahrens** und **Nils Horst**, die sich bestens gelaunt um den Service kümmerten.

Rundum zufrieden zeigten sich die

Gäste, die sich prächtig amüsieren und ein kulinarisches Festival für die Sinne erlebten. „Die Stimmung war wieder einmal großartig. Ein großer Dank gilt den Köchen sowie dem Serviceteam, die großartige Arbeit geleistet haben und so dafür sorgten, dass alle Besucher einen entspannten und unvergesslichen Abend genießen konnten“, resümierte der kaufmännische Leiter von EDEKA Volker Klein, Gordon Ahrens.



Champagner-Tasting

Beim Champagner Tasting eröffnete Volker Klein den niveaувollen Abend, an dem sowohl das Serviceteam als auch die Gäste genussvolle Stunden erlebten



Insgesamt sieben hochwertige Champagner wurden den begeisterten Gästen in der Marktküche gereicht. Gründe zum Anstoßen gab es also genug



Fabian Späth und Joao Laranjo (Foto links) kreierten in der Volker Klein Marktküche ein Sieben-Gänge-Menü. Champagnerexperte Torben Bornhöft (Foto rechts)

Erlebnisse mit kulinarischen Leckerbissen

■ Ein Prickeln der Extraklasse lag am 1. Dezember in der Volker Klein Marktküche in der Luft. Grund dafür war das Champagner-Tasting.

Vom Pol Roger White Foil Reserve Brut über einen Charles Heidsieck Brut Reserve bis hin zum Bollinger Rosé Brut wurden vom Servicepersonal um Monique Damitz, Ronja Hamster, Nils Horst und Gordon Ahrens insgesamt sieben edle Tropfen zur

Verkostung gereicht, aus denen sich die zahlreichen Gäste, darunter auch Marktinhaber Volker Klein persönlich, ihren Favoriten herausuchen konnten.

Wissenswerte Informationen zu den verschiedenen Champagnern lieferte derweil der Experte Torben Bornhöft, der auf jede Frage eine Antwort parat hatte und mit seiner sympathischen Art die Besucher in seinen Bann zog.

Abgestimmt auf jeden Champagner bekamen die Gäste außerdem eine Speise gereicht, die Fabian Späth und Joao Laranjo in der Marktküche gewohnt versiert zubereiteten. Das Kochduo kreierte unter anderem Blinis mit Crème Fraîche und Forellenkaviar, Ceviche, Kalbstatar an Kartoffelstroh, Iberico an Salatbouquet, Jakobsmuschel mit Steinpilzrisotto sowie Tataki vom Thunfisch.

Es war die perfekte Mischung aus prickelndem Trinkgenuss und kulinarischen Leckerbissen, die die Gästeschar ins Schwärmen brachte, abgerundet durch eine freundliche und niveaувolle Atmosphäre. Nicht von ungefähr verabschiedeten sich die Gäste am späten Abend mit dem Vorsatz, auch beim nächsten Tasting in der Volker Klein Marktküche gerne wieder dabei sein zu wollen.

Abgestimmt auf jeden

Osdorf

Freuen sich auf ihre neuen Herausforderungen: Ronja Hamster und Alina Shrestha



Aufsteiger und neue Power

Volle Kraft voraus

■ Sowohl in der **EDEKA-Volker-Klein-Filiale** in Osdorf als auch im Markt in der **Feldstraße** in Wedel haben in den vergangenen Monaten und Wochen einige Personalveränderungen stattgefunden. Welche Mitarbeiter sich einer neuen Herausforderung stellen, erfahren Sie hier.

Klein und den **kaufmännischen Leiter Gordon Ahrens** die Köpfe zusammen, um die Nachfolge zu bestimmen. Mit **Alina Shrestha** tritt seit dem 1. Januar 2023 eine engagierte und motivierte Mitarbeiterin das Erbe von Monique Damitz an.

Mit **Monique Damitz** hat vor Kurzem eine verdiente Mitarbeiterin das Unternehmen verlassen, wodurch die Stelle als stellvertretende Marktleiterin im Markt in Osdorf zur Disposition stand. Umgehend steckte die Führungsriege um **Marktinhaber Volker**

Alina Shrestha:
„Ich freue mich auf die neue Herausforderung als stellvertretende Marktleiterin.“



Die neue stellvertretende Marktleiterin Alina Shrestha (links) und ihre Nachfolgerin als MoPro-Abteilungsleiterin Ronja Hamster



Die Köpfe des EDEKA-Volker-Klein-Marktes in der Feldstraße: (v. l.) Janine Glomb (stellvertretende Marktleiterin), Frederik Klein (Geschäftsleiter mit Prokura) und Holger Weiser (Marktleiter)

Wedel, Feldstraße

Die erfahrene Kauffrau fungierte bis zu ihrem Einstieg in die Marktleitung als Abteilungsleiterin der Molkereiprodukteabteilung und freut sich auf ihre neue Aufgabe. „Es ist schön, dass mir die Führungsetage die Aufgabe als stellvertretende Marktleiterin übergeben hat und mir ihr Vertrauen schenkt. Ich freue mich auf die neue Herausforderung und werde mein Bestes geben, um den Ansprüchen gerecht zu werden“, versichert die sympathische Mitarbeiterin.

Den vakanten Posten als **Abtei-**

lungsleiterin der **Molkereiprodukteabteilung** übernimmt derweil seit Anfang des Jahres **Ronja Hamster**. Die 23-Jährige war in diesem Bereich bisher als Stellvertreterin von Alina Shrestha aktiv und übernimmt nun folgerichtig deren Position. „Ich arbeite seit Februar 2021 bei **EDEKA Volker Klein** in **Osdorf**. Zunächst an der Kasse und Allrounderin im Markt, später bin ich dann in die MoPro-Abteilung gewechselt. Die vielfältigen Aufgaben dort haben mir von Beginn an Spaß bereitet und so freue ich mich um so mehr,

dass ich nun die komplette Leitung übernehmen darf“, so Ronja Hamster.

Während die Personalrochaden im Osdorfer Markt noch recht frisch sind, gab es im EDEKA-Volker-Klein-Markt in der Feldstraße in Wedel bereits im **Juli des vergangenen Jahres** eine einschneidende Veränderung. **Janine Glomb**, die vorher als stellvertretende Marktleiterin in den Welau-Arcaden tätig war, wechselte in die Feldstraße und fungiert dort seither als **Stellvertretung von Marktleiter Holger**

Weiser. Der Vorteil: Beide können nun in Früh- und Spätschicht arbeiten, womit immer eine Führungskraft verfügbar ist und die Abläufe bestmöglich koordiniert werden können. „Seit einem halben Jahr arbeiten Janine Glomb und ich nun schon zusammen. Wir ergänzen uns super. Besonders ihr Know-how in Sachen Produktneuheiten und Sortimentserweiterung wirkt sich positiv auf die Entwicklung des Marktes aus“, lobt Marktleiter Holger Weiser die neue Verstärkung an seiner Seite.

EDEKA Volker Klein legt seinen Fokus nicht nur auf das Wohl seiner Kunden und Mitarbeiter, sondern auch auf die Förderung von Sportlern, Vereinen sowie sozialen und kulturellen Einrichtungen aus der Region.

Zahlreiche Institutionen unterstützt Marktinhaber Volker Klein seit geraumer Zeit mit finanziellen Mitteln sowie Sachgütern. Ob es das langjährige Sponsoring für das traditionsreiche Wedeler Hafenfest ist oder die Unterstützung der Jugendfußballer vom TuS Osdorf, des MTV Hetlingen sowie des Kinderschutzbundes Wedel und der Familienbildung Wedel – Unterstützung wird dort geleistet, wo sie gebraucht wird. So zum Beispiel ebenfalls für den Förderverein Feuerwehr Wedel, die Wedeler Musiktage, die Wedeler Tafel sowie für den Förderverein Hamburg-Barmbek.

Folgend stellen wir Ihnen einige begünstigte Institutionen, Vereine und Einzelpersonen kurz genauer vor und erklären Ihnen, seit wie vielen Jahren und mit welchen Mitteln EDEKA Volker Klein konkret Unterstützung leistet.

WeKi: Der Kinderschutzbund Ortsverband Wedel e.V.



Seit Beginn dieses Jahres unterstützt EDEKA Volker Klein den Kinderschutzbund Ortsverein Wedel e. V. mit einem auf das komplette Jahr festgelegten Geldbetrag im niedrigen vierstelligen Bereich. Der Kinderschutzbund Ortsverein Wedel ist ein eingetragener und als gemeinnützig anerkannter Verein, der die Grundrechte und Interessen der Kinder vertritt und Projekte des

Kinderschutzes durchführt. Die Institution ist Träger von Projekten, die die Lebenssituation von Kindern und Eltern verbessern, Familien entlasten, der Armutproblematik entgegenwirken, den Schutz von Flüchtlingskindern gewährleisten, der Diskriminierung von Migranten entgegenwirken und therapeutische und lebenspraktische Hilfen zur Verfügung stellen. Der Verein finanziert sich durch Mitgliedsbeiträge und Spenden sowie Erlöse aus Veranstaltungen und ist stets auf der Suche nach neuen Mitgliedern sowie ehrenamtlichen Unterstützern, die bei der Durchführung diverser Projekte mitwirken.



Hafenfest Wedel

Alljährlich findet in Wedel das beliebte Hafenfest statt. Die Veranstaltung bietet ein breites Rahmenprogramm für die ganze Familie und ist stets gut besucht. Für Kinder werden Ka-

russells und Spielmöglichkeiten aufgebaut. Wedeler Vereine und Verbände präsentieren sich auf der Sport- und Kulturwelt. Für das leibliche Wohl sorgen zahlreiche Stände mit Köstlichkeiten. Seit nunmehr zwölf Jahren fungiert EDEKA Volker Klein fortlaufend als Sponsor und ist zudem Jahr für Jahr mit einem eigenen EDEKA-Stand vor Ort. Das Wedeler Hafenfest findet rund um den Schulauer Hafen statt. In diesem Jahr wird die 22. Auflage des Hafenfestes stattfinden. Wann die Veranstaltung konkret durchgeführt wird, steht noch nicht fest.



*Aus der Region, für die Region
Hilfe, die dort*



TuS Osdorf

Das Engagement von EDEKA Volker Klein für die Jugendfußballer des TuS Osdorf hat bereits seit 2016 Bestand. Kontinuierlich werden seither Trikotsätze und Trainingskleidung für die erfolgreichen Nachwuchskicker aus der Umgebung gesponsert. Bis die Coronapandemie

ab 2020 einen Strich durch die Rechnung machte, fand auf dem Vereinsgelände Jahr für Jahr zudem der EDEKA-Volker-Klein-Cup unter der Schirmherrschaft von Volker Klein statt. Sowohl die Verpflegung für die Fußballer als auch die Siegerpokale stellte dabei stets der Osdorfer EDEKA-Markt. Ob das Turnier in diesem Jahr eine Fortsetzung findet, steht noch nicht fest, die jungen Fußballer würden sich in jedem Fall über ein Comeback freuen. Auch Mannschaftsbetreuer Philipp Oeding, der die langjährige Partnerschaft zu schätzen weiß: „Wir möchten uns nochmals herzlichst bei EDEKA Volker Klein für die Unterstützung bedanken.“

Nicht nur die Kleinsten profitieren
von der Spendenbereitschaft
von EDEKA Volker Klein

ankommt, wo sie gebraucht wird



Wedeler Musiktage

Die Wedeler Musiktage setzen über die Grenzen der Stadt Wedel hinaus ein Merkmal für das Kulturleben der Stadt. Grund genug für Marktinhaber Volker Klein den Förderverein Wedeler Musiktage e. V. seit 2018 jährlich mit einer Spendensumme im mittleren vierstelligen Bereich zu unterstützen, damit die Veranstaltung auch in Zukunft für beste musikalische Unterhaltung sorgen wird.



Olympia Team Deutschland Torben Johannesen

Seit März 2022 pflegt EDEKA Volker Klein eine Partnerschaft mit Team-Deutschland-Ruderer Torben Johannesen. Gemeinsam auf der #roadtoparis begleitet EDEKA Volker Klein den Weltklasse-Ruderer aus der Hansestadt auf seiner sportlichen Reise in Richtung Olympia in der französischen Hauptstadt und gibt ihm auf

seinem Weg in enger Partnerschaft Impulse für eine ausgewogene Ernährung.

Der 1,90-Meter-Hüne, der sein Ruderhandwerk beim RC Bergedorf erlangt hat, sagt: „Ernährung ist im Leistungssport ein sehr wichtiger Faktor, EDEKA Volker Klein hat dies sofort verstanden. Hier gibt es eine unglaubliche Auswahl an Produkten, die für eine sportgerechte Ernährung wichtig sind. Die Unterstützung durch EDEKA-Kaufleute wie Volker Klein erleichtert vieles im Alltag und hilft dabei, sich noch besser auf den sportlichen Alltag zu fokussieren.“



Familienbildung Wedel e.V.

Den Familienbildung Wedel e. V. unterstützt EDEKA Volker Klein bereits seit sieben Jahren. Ziel der Arbeit der insgesamt 25 Mitglieder ist es, Eltern, Alleinerziehende, Kinder und Senioren in ihrem Lebensalltag zu begleiten und zu unterstützen. Ein Schwerpunkt liegt bei den jungen Familien, die Hilfe in der Entwicklung ihrer Erziehungskompetenzen benötigen.

Leckerbissen aus der Speicherstadt

Ob für den eigenen Genuss oder als tolle Geschenkidee – die regionalen Spezialitäten von Speicherstadt & Consorten aus Hamburg versprechen Genuss der Extraklasse. Im Sortiment bei EDEKA Volker Klein: die handgemachte Vollmilchschokolade „Elbknusper“ sowie verschiedene Gewürze und Gewürzmischungen vom „Hanseaten-Pfeffer“ über das „Stullen-Gewürz“ bis hin zum „Hamburger-Kartoffelgewürz“. Eine Kostprobe lohnt sich!



Krachender Genuss aus Norwegen

Lassen Sie es knacken mit dem herrlich knusprigen Vollkorn-Knäckebrötchen aus der Sigdal Bakeri in Norwegen. Bei EDEKA Volker Klein ab sofort erhältlich in der Sorte „Roggen & Dinkelkleie“ mit verschiedenen Arten von Getreide und Samen oder in der Sorte „Kräuter & Meersalz“. Die Knäckebröte von Sigdal bestehen ausschließlich aus natürlichen Zutaten und versprechen köstlichen Geschmack.

Der einzig wahre Sushiwein

Wer Sushi liebt und auf der Suche nach einem edlen Tropfen zur idealen Begleitung ist, sollte sich den Arthus-Metz-Sushiwein aus der Weinbau-Region Elsass nicht entgehen lassen. In ein Weißweinglas eingegossen, offenbart der „Sushi“ duftige Aromen nach Kumquat, Pink Grapefruit und Aprikose, abgerundet von orientalischen Gewürzen, Lebkuchen-Gewürz und schwarzem Tee. Auf der Zunge zeichnet sich dieser leichtfüßige Weißwein durch eine ungemein knackige Textur aus.



Tässchen Tee?

Stick & Lembke aus der Hansestadt steht für Teegenuss der Extraklasse. Das Sortiment an Bio-Teespezialitäten bei EDEKA Volker Klein ist seit Kurzem um drei neue Sorten reicher. Ob Salbei & Orangenschalen, Ingwer & Kurkuma oder, ganz ausgefallen, Blaue Malve & Moringa – greifen Sie zu und verwöhnen Sie Ihre Sinne.



Mövenpick mit weniger Zucker

Sie lieben Marmelade und wollen die süße Köstlichkeit mit gutem Gewissen genießen? Dann lohnt sich bei EDEKA Volker Klein der Griff zu den neuen Mövenpick-Weniger-Zucker-Kreationen in den Sorten Erdbeere, Aprikose und Schwarzkirsche. Mit 39 Prozent weniger Zucker und ohne Zusatz von Aromen.

Kleine Cookies, großer Geschmack

Die Mini-Cookies aus der Bohlsener Mühle in Lüneburg sind genau das Richtige für kleine Genussmomente zwischendurch. Erleben Sie unvergleichlichen Genuss in Bioland-Qualität mit den Sorten Schoko-Haselnuss, Himbeer-Cheesecake oder Salz-Karamell. Die Mini-Cookies der Bohlsener Mühle werden mit Bioland-Weizenmehl aus der hauseigenen Wassermühle in Bohlsen gebacken, gesüßt mit Bioland-Rübenzucker aus Deutschland.





GLUTENFREI KARTOFFEL SALAT MIT FISCH

REZEPTINFOS

Zutaten für 4 Portionen
Dauer: 40 Minuten
Aktive Arbeitszeit: 20 Min.

EINKAUFLISTE

FÜR DEN FISCH:

600 g Fischfilet
1 Ei
60 g Mandelblätter
2 EL Rapsöl

FÜR DIE BEILAGE:

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
Salz
40 g Mandelblätter
120 g Frühlingszwiebeln
2 EL Rapsöl
120 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzwig
1 rote Paprikaschote
100 g Karotte
120 g Staudensellerie
4 EL Weißweinessig
2 EL glatte Petersilie
weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in Salzwasser stichfest garen. Mandelblättchen ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten.
2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in Rapsöl in einem Topf glasig anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und Lorbeerblätter sowie Rosmarin zugeben. Das Ganze auf kleiner Flamme zehn Minuten leise köcheln lassen. Anschließend ausschalten und zugedeckt im Topf stehen lassen.
3. Paprika und Karotten in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Staudensellerie in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit dem Essig zu den Zwiebeln geben.
4. Noch warme Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse (ohne Lorbeerblätter und Rosmarinzwig) und mit den Mandelblättchen gründlich mischen.
5. Petersilie mit Stängeln fein schneiden und zum Salat geben. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Fischfilet in portionsgerechte Stücke schneiden. Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch im Ei wenden. Mandelblättchen auf einen weiteren Teller geben und das Fischfilet darin wenden.
7. Rapsöl in die Pfanne geben und erwärmen. Ein Tropfen Öl sollte darin brutzeln. Fischfilet auf beiden Seiten je vier Minuten anbraten und zum Kartoffelsalat servieren.

WEINTIPP



WEINSPEZIALIST AXEL SCHNEIDER EMPFIEHLT DEN LOERSCH BLAUSCHIEFER RIESLING TROCKEN

Die Trauben für den Blauschiefer Riesling stammen aus dem Leiwener Klostergarten. Der hier im Sonnenlicht bläulich schimmernde Schieferboden stand namensgebend für den Einstiegsriesling von Alexander Loersch. Spontan im Edelstahl vergoren, zeigt der Blauschiefer Riesling ein sehr elegantes und sehr klares, feinfruchtiges Näschen mit einem stark mineralisch geprägten Unterton. Am Gaumen erfrischend saftig mit viel gelber Frucht. Der feinwürzige Hefeton und das rassige, vibrierende Spiel der fein gesetzten Säure verleihen dem Blauschiefer Riesling einen bestechenden Trinkfluss und einen ganz besonderen mineralischen Kick!



PROST!


azubi

eigenmarken

Challenge

Azubis überzeugen mit mediterranen Eigenkreationen



Nach einem hervorragenden zweiten Platz im vergangenen Jahr wollen die **Azubis von EDEKA Volker Klein** in **Osdorf** bei der diesjährigen **EDEKA Azubi Eigenmarken Challenge** den ganz großen Wurf schaffen. Um dieses Mal ganz oben zu stehen, haben sich insgesamt sechs Nachwuchskräfte und **Aktionspate Kevin Garrod** ganz besondere Aktionen ausgedacht.

Aufgabe der aktuellen Azubi-Challenge, die Ende Oktober des vergangenen Jahres startete, ist es, EDEKA Fruchtgemüse aus Spanien in all seiner Vielfalt zu präsentieren und es bei der Kundschaft bekannt und beliebt

zu machen. Zwei Dreiergruppen nahmen unter der Führung von Kevin Garrod die Herausforderung an und setzten zwei unterschiedliche Konzepte in die Tat um. Während sich bei den Auszubildenden **Denis Kalaev (1. Lehrjahr)**, **Vincent Brandt (2. Lehrjahr)** und **Alexander Kelm (3. Lehrjahr)** alles um das The-

ma Paella drehte, setzten **Badr Essini (1. Lehrjahr)**, **Juel-Emrah Lange (2. Lehrjahr)** und **Dilara Dakir (1. Lehrjahr)** auf eine eigens hergestellte mediterrane Frischkäsecreation.

„Die erst genannte Dreiergruppe führte ihre Aktion im Markt vom 17. bis 19. Novem-

Vor dem Kauf konnten die Kunden die selbst hergestellte Frischkäse-creation der Azubis probieren



Hatten sich für die Kunden eine ganz besondere Genusskreation ausgedacht: (v. r.) Aktionspate Kevin Garrod und die drei Azubis Badr Essini, Juel-Emrah Lange und Dilara Dakir

ber durch. Das Trio hatte dabei eine Rezeptbox mit Zutaten und Rezepttipp für eine Paella zusammengestellt. Die Kunden konnten die fix und fertige Box käuflich erwerben und anschließend direkt drauflos kochen. Die zweite Gruppe kreierte mit der Unterstützung unseres Küchenchefs und der Abteilungsleitung Käse einen Frischkäse mit spanischen Tomaten und Paprika und verkaufte diesen vorgepackt vom 10. bis 12. November im Markt an die Kunden“, erklärt Kevin Garrod die verschiedenen Herangehensweisen seiner Schützlinge.

**Kevin Garrod:
„Alle Azubis, die an der Eigenmarken Challenge teilgenommen haben, haben tolle Aktionen auf die Beine gestellt und großes Engagement gezeigt.“**

Die Kunden von EDEKA Volker Klein zeigten sich von beiden Aktionen der Nachwuchskräfte begeistert und griffen gerne zu. Besonders der Frisch-



Auch passende edle Tropfen wurden bei den Azubi-Aktionen im Rahmen der Eigenmarken Challenge präsentiert



Stolze 22 Kilogramm ihrer mediterranen Frischkäse-Eigenkreation brachten die Osdorfer Azubis an die Kunden

käse von Badr Essini, Juel-Emrah Lange und Dilara Dakir entwickelte sich zum echten Renner. Sage und schreibe **22 Kilogramm** gingen über die Ladentheke. Eine echte Hausnummer, die hoffentlich auch die Expertenjury überzeugen wird. „Da die erwirtschafteten Umsätze bei der Bewertung auch eine Rolle spielen, steigen durch den starken Absatz unsere Chancen auf eine vordere Platzierung. Insgesamt kann ich festhalten, dass beide Gruppen tolle Arbeit geleistet haben und mit großem Engagement und Ideenreichtum bei der Sache waren“, lobt Kevin

Garrod die Auszubildenden.

Ende Januar reichten die Nachwuchskräfte ihre Bewerbungsmappe bei der Jury ein. Dort ist all das dokumentiert, was theoretisch und praktisch im Rahmen der Challenge erarbeitet wurde. Welche Platzierung die Azubis erreicht haben, wird im März verkündet. Fest steht bereits jetzt, dass den Gewinnern der Challenge eine **Reise nach Spanien** winkt. Dort dürfen die Lehrlinge dann Land und Leute kennenlernen und natürlich auch die Anbaubetriebe besuchen.



Das Rundum - sorglos - Paket in Sachen Kulinarik

■ *EDEKA Volker Klein steht für Frische und Vielfalt und ist stets bestrebt, seinen Kunden das Rundum-sorglos-Paket in Sachen Kulinarik anzubieten. Damit das Kochvergnügen in der heimischen Küche ohne große Umstände vorstattengehen kann sowie für noch mehr Auswahl bei der Suche nach dem geeigneten gesunden Snack für die Mittagspause oder zwischendurch, bietet der Markt in Osdorf ab sofort eine noch breitere Palette an Convenience-Spezialitäten.*

„Im Bereich der Obst- und Gemüseabteilung haben wir vor Kurzem neue Convenience-Kühltruhen installiert, in denen zahlreiche *To-go-Highlights* auf die Kunden warten“, berichtet *Mitarbeiterin Anja Stubbe*, die gemeinsam mit ihren Kolle-

ginnen *Diana Issa* und *Jasmin Studt* täglich dafür sorgt, dass genügend frischer Nachschub für die Besucher des Marktes griffbereit liegt.

Eine der wichtigsten Neuheiten für alle, die gerne kochen, aber nicht gerne schnippeln: die neue Vielfalt an *kochfertigem*,

geschnittenem Gemüse. „Diesen Bereich hatten wir bisher nicht bedient und starten nun damit durch. Täglich stehen wir dafür in der Schnippelküche, um absolute Frische und eine große Auswahl zu garantieren. Zum Kauf bereit liegen unter anderem frisch geschnittener, vorgepackter Rotkohl, Sellerie und

Rosenkohl, Blumenkohlrosetten sowie geschnittene Radieschen und Champignons. Auch vorge schnittenes Suppengemüse und Würfel vom Hokkaido- und Butternutkürbis sind verfügbar“, gibt *Anja Stubbe*, die seit rund fünf Jahren in der Obst- und Gemüseabteilung von EDEKA Volker Klein in Osdorf tätig ist





Die neue Vielfalt an kochfertigem, geschnittenem Gemüse



Von links: Jasmin Studt, Anja Stubbe und Gordon Ahrens begeistert in der neuen Convenience-Abteilung



und in Zusammenarbeit mit dem gesamten Team immer wieder neue Ideen entwickelt, um das Sortiment für die Kunden interessanter zu machen, einen Überblick über das Angebot.

Mundgerechtes Gemüse ist jedoch längst noch nicht alles, was der erweiterte **Convenience-**

Bereich von EDEKA Volker Klein zu bieten hat. Angeboten werden dort zudem verschiedene saisonale Obst- und Gemüsesalate aus eigener Herstellung, Obstspieße in unterschiedlichen Variationen sowie zahlreiche weitere handgemachte Köstlichkeiten wie z. B. Tomaten mit Mozzarella oder auch Weintrauben

mit Käsewürfeln. „Unsere große Auswahl bietet für jeden die passende Köstlichkeit. Wärmstens ans Herz lege ich unseren Kunden zudem die abgepackten Spezialitäten aus der **Volker Klein Marktküche**. Frisch zubereitet und garantiert lecker. Wer es derweil mediterran mag, für den lohnt sich ein Blick in

unsere Convenience-Truhe mit griechischen Spezialitäten von **Kalamatos**. Dort warten Oliven, Couscous, Krautsalate und vieles mehr. Sollten trotz der vielfältigen Möglichkeiten Fragen oder Wünsche aufkommen, können die Kunden uns gerne ansprechen. Wir helfen gerne weiter“, versichert Anja Stubbe.



Wir lieben es SAUBER!!!

■ Sauberkeit wird in den Märkten von **EDEKA Volker Klein** großgeschrieben. Damit die verschiedenen Marktbereiche täglich in frischem Glanz erstrahlen, geben die engagierten Reinigungsteams Tag für Tag ihr Bestes. Die Aufgaben sind vielfältig, die Bezahlung fair und motivierte Verstärkung stets willkommen.

Ob in Festanstellung, Teilzeit oder auf Minijob-Basis – Möglichkeiten, Teil der EDEKA-Volker-Klein-Familie zu werden und gemeinsam mit den Reinigungsteams für Sauberkeit zu sorgen, gibt es viele. „Personaltechnisch haben wir im Bereich Reinigung eine gute Basis geschaffen, allerdings sind wir immer auf der Suche nach Unterstützung. Interessenten können gerne mit uns in Kontakt treten, in Gesprächen finden wir dann sicher die passenden individuellen Arbeitsmodelle“, erklärt die Personalbeauftragte von **EDEKA Volker Klein**, **Iris Neller**.

Einen kleinen Einblick in die Aufgabenbereiche gibt **Maik Birkhahn**, der gemeinsam mit seinen Kollegen **Celalettin Basli** und **Wesam Al Mutlak** bei EDEKA Volker Klein in den **Welau-Arcaden** für die Reinigung zuständig ist. „Ich persönlich bin seit Februar 2022 bei EDEKA Volker



(v. l.) Die Personalbeauftragte Iris Neller mit den Reinigungsmitarbeitern Imam Ayik, Celalettin Basli und Maik Birkhahn aus den Welau-Arcaden



Volker Klein

Sie lieben Lebensmittel und wollen mehr aus sich machen?
Sie sind bei uns genau richtig!

Vorname

Nachname

E-Mail-Adresse

Telefonnummer

Frühestes Eintrittsdatum

Anmerkungen (optional)

Ich bestätige, dass die von mir angegebenen Daten korrekt sind und stimme zu, dass diese zweckgebunden zur Bearbeitung und Beantwortung genutzt werden dürfen.



Der Osdorfer Marktleiter Simeon Beese (rechts) mit dem Reinigungsspezialisten Mehmet Baygündüz

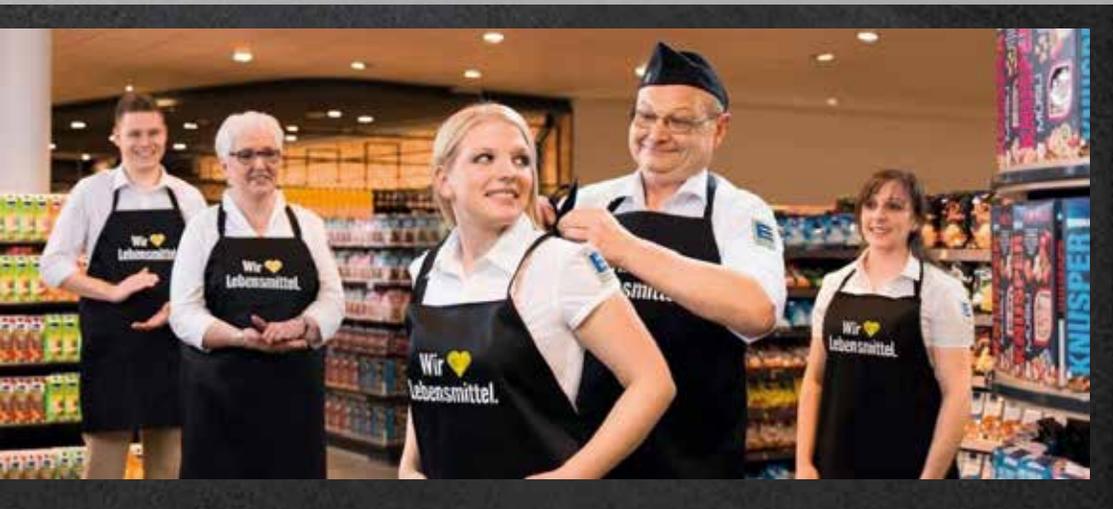
Klein tätig und kümmere mich um die Reinigung der Ladenfläche, der Ladenregale, der Toiletten, der Umkleidekabinen sowie um die Leerung der Müllcontainer. Meine Kollegen sind derweil in anderen Marktbereichen tätig und gehen dort täglich ihren Aufgabenbereichen nach“, berichtet der 54-jährige Hamburger, der die freundliche Atmosphäre im

Markt lobt und sowohl die Mitarbeiter und Kunden als äußerst nett wahrnimmt.

Während Maik Birkhahn und sein Team mit großem Einsatz den Markt in den Welau-Arcaden sauber halten, wird natürlich auch in den zwei weiteren Filialen von EDEKA Volker Klein Tag für Tag auf Hochtouren

geputzt. In Osdorf sind dafür **Josephine Barney** und **Mehmet Baygündüz** zuständig, in der Feldstraße in Wedel **Richard Idun**. Unterstützt werden die drei Teams je nach Bedarf von den zwei als „Springer“ tätigen Mitarbeitern **Hasan Avsar** und **Imam Ayik**.

„Alle Teams leisten hervorragende Arbeit. Was unsere Mitarbeiter in diesem Bereich leisten, verdient Respekt, denn die Sauberkeit ist für uns ein immens wichtiger Aspekt. Wir schätzen das Engagement unserer Reinigungsteams sehr. Daher versprechen wir jedem, der daran interessiert ist, die Kolleginnen und Kollegen zu unterstützen, ebenfalls eine große Wertschätzung und selbstverständlich auch eine angemessene Entlohnung“, versichert Personalerin Iris Neller den potenziellen Bewerberinnen und Bewerbern.





Torben Johannesen (links) und Volker Klein planen die nächsten Aktionen

Torben Johannesen: „Es gilt, die individuelle Leistungsfähigkeit zu steigern“

■ Nach dem Trainingslager ist vor dem Trainingslager für Team-Deutschland-Ruderer Torben Johannesen, den **EDEKA Volker Klein** im Rahmen einer Partnerschaft auf seinem Weg zu den Olympischen Spielen in Paris im Jahr 2024 im Bereich Ernährung unterstützt.

Nach der nationalen Leistungsprüfung Anfang Dezember des vergangenen Jahres auf der Dortmunder Langstrecke, die **Johannesen** im Zweier mit seinem Partner **Niclas Schröder** auf Platz zwei abschloss, ging es für den 28 Jahre alten Hamburger und

das Team Deutschland-Achter nach einer kurzen Weihnachtspause bereits direkt nach Jahresanfang weiter mit der intensiven Saisonvorbereitung.

Vom 3. bis 17. Januar weilten Johannesen und Co. im portu-

gisischen Lago Azul und hielten dort das erste Trainingslager des Jahres ab. „Wir sind viel auf dem anliegenden See gerudert und haben zudem zahlreiche Belastungstest auf dem Ergometer absolviert. Nach einer kurzen Rückkehr nach Deutschland werden wir am 31. Januar erneut nach Lago Azul reisen und dort ein weiteres Trainingslager abhalten. Ziel ist es, unsere individuelle Leistungsfähigkeit nach oben zu schrauben, um gut gerüstet zu sein für die wichtige Wettkampfphase, die im April startet“, berichtet der Silbermedaillengewinner der Olympischen Spiele von Tokio.

Erstmals richtig ernst wird es für Torben Johannesen vom 14. bis 16. April. Dann finden die Deutschen Kleinbootmeisterschaften in Brandenburg an der Havel statt. „Dort ist es mein Ziel, im Zweier erstmals Deutscher Meister zu werden“, berichtet Johannesen.

Valentinstag am 14. Februar

Das Fest der Liebenden

Ein Tag, an dem der Himmel voller Geigen hängt und Liebende ihre Gefühle zeigen: Der Valentinstag am 14. Februar steht ganz im Zeichen tiefer Verbundenheit zueinander.

„Das ist schon ein ganz besonderer Tag“, sagt Gordon Ahrens, kaufmännischer Leiter von EDEKA Volker Klein. „Ich empfehle unseren Kunden, etwas Süßes oder Blumen zu verschenken. Rosen sind der Klassiker.“

EDEKA Volker Klein bietet Ihnen farbenprächtige Blütenräume und süße Verführungen, wie zum Beispiel Schokoladenherzen von Milka oder merci-Variationen von Storck. Zartschmelzende Offenbarungen, die auf der Zunge zergehen. Verschenken Sie ein köstliches Dankeschön an ihre Liebsten. „Wir haben eine reichhal-

tige Auswahl für jeden Geschmack“, betont Gordon Ahrens.

Liebe, Zuneigung, tiefe Freundschaft zeigen und spüren: Der Valentinstag lässt Herzen höher schlagen. Ein Tag voller Gefühl für Verliebte und Menschen, die sich gern haben. Geschichtlich lässt es sich kaum gesichert rückverfolgen, wie der Valentinstag entstanden ist. Die einen sagen, dass er in Beziehung zur Legende um den Märtyrer Valentin steht. Dieser war im dritten Jahrhundert nach Christus Bischof in der italienischen Stadt Terni.

Dort soll er gegen den Willen des römischen Kaisers Paare nach christlichem Ritus getraut haben. Außerdem soll er Verliebten und frisch getrauten Paaren Blumen aus seinem



Garten geschenkt haben. Valentin wurde später auf Befehl des Kaisers wegen seines christlichen Glaubens an einem 14. Februar enthauptet.

Andere sagen, dass der Tag in Zusammenhang mit einem römischen Fest am 15. Februar stünde – den Lupercalien. Die Mädchen jener Zeit sollen sich an diesem Tag ein Liebesorakel

für die richtige Partnerwahl im Tempel eingeholt haben. Die jungen, ungebundenen Männer haben Lose gezogen, sind mit den Mädchen ausgegangen und haben sich dann manchmal verliebt. Die Ehemänner dagegen sollen ihren Frauen zu diesem Festtag Blumen geschenkt haben.



Kunterbunter Faschingsspaß

An Fasching dürfen Kinder nach Herzenslust, rumtollen, spielen und sich verkleiden. EDEKA Volker Klein hat zwei witzige Faschingsspiele zusammengestellt, die garantiert für jede Kinderparty geeignet sind.

Der Zeitungs-Tanz

Das braucht ihr dafür: Zeitungen und Musik

Und so geht es: Erneut bilden zwei Mitspieler ein Team. Jedes Duo erhält eine Doppelseite Zeitung, die auf dem Boden ausgebreitet wird. Nun wird die Musik angestellt und jedes Team muss auf seiner Zeitung tanzen. Dabei dürfen beide nicht über den Rand der Zeitung hinaustreten – wem das passiert, der scheidet nämlich aus. Nach einer kurzen Weile wird die Musik gestoppt und die Zeitung einmal in der Mitte gefaltet. Das Ganze wird so oft gemacht, bis am Ende ein Sieger-Tanz-Team feststeht.

Der Luftballon-Tanz

Das braucht ihr dafür: Luftballons und Musik

Und so geht es: Der Klassiker unter den Faschingsspielen ist ganz einfach zu spielen. Jeweils zwei Kinder bilden zusammen ein Paar und stellen sich gegenüber. Nun bekommt jedes Paar einen Luftballon, den sie zwischen sich einklemmen müssen. Mit welchem Körperteil das

geschieht, wird vorher von dem Spielleiter festgelegt – so kann es beispielsweise der Bauch, die Stirn, die Knie, der Rücken oder auch der Po sein.

Sobald die Musik läuft, tanzen alle Paare wild drauf los – aber Vorsicht, wer den Luftballon verliert, muss ausscheiden! Das Paar gewinnt, das am Ende als einziges noch seinen Luftballon hat.





Filme

Start

Genre

Ein Mann namens Otto	2. Februar	Tragikkomödie, Drama, Komödie
Magic Mike's Last Dance	9. Februar	Tragikkomödie, Drama, Komödie
Knocking at the Cabin	16. Februar	Thriller, Horror
Scream 6	9. März	Horror
John Wick: Kapitel 4	23. März	Action



MAGIC MIKE'S LAST DANCE

„Magic“ Mike Lane (Channing Tatum) betritt nach einer langen Pause wieder die Bühne. Nachdem ein Geschäft platzte und ihn pleite zurückließ, nahm er Barkeeper-Auftritte in Florida an. Dort lernt er eine wohlhabende Prominente (Salma Hayek) kennen. Sie lockt ihn mit einem Angebot, welches er nicht ablehnen kann und für ein, wie er hofft, letztes Hurra reist Mike mit ihr nach London. Jedoch besitzt sie auch noch eine ganz eigene Agenda. Wenn alles auf dem Spiel steht und Mike herausfindet, was sie wirklich vorhat, wird er – und die Liste heißer neuer Tänzer, die er in Form bringen muss – in der Lage sein, es durchzuziehen?



IMPRESSUM

Auflage: 33875 Exemplare
Kostenlose Zustellung zum Monatsanfang an alle erreichbaren Haushalte in Wedel und Hamburgs Westen.

Objektleitung: ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Herausgeber (v. i. S. d. P.):
Volker Klein Handels-GmbH
Julius-Brecht-Straße 5a
22609 Hamburg
Telefon: (0 40) 85 150 75-0
Web: www.edeka-volker-klein.de

Redaktionsleitung:
Sebastian Nickel
Tel.: (0 53 32) 96 86-486
Fax: (0 53 32) 96 86-51
E-Mail: marktzeitung@proexakt.de

Gestaltung, Fotografie
und Anzeigensatz:
Artredaktion Heike Roth
E-Mail: info@heikeroth.com

Anzeigenberatung:
Gordon Ahrens
Tel.: (0 40) 85 150 75-0
Fax: (0 40) 85 150 75-61
E-Mail: gordon.ahrens@edeka-elbe.de

Druck: ProExakt GmbH
Mediengestaltung,
Druck & Verlag
Bahnhofstraße 17
38170 Schöppenstedt
Tel.: (0 53 32) 96 86-54
Fax: (0 53 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort und Idee liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Das geistige Eigentum in Bild, Design und Idee liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der Artredaktorin Heike Roth. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr. Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von zurzeit ca. 6 000 000 Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.